

大廚師:Sharon

日期:July.15,2006

沙茶魷魚尖羹

材料:

1. 水發魷魚一條
2. 乾柴魚片一包
3. 紅蘿蔔切絲
4. 黑木耳切絲
5. 竹筍切絲(罐頭筍絲)
6. 太白粉水(勾芡用)

調味料:

沙茶醬,醬油,烏醋,米酒,薑片,辣油(隨意)

做法:

1. 將魷魚洗淨去薄膜,切成小長條形,
2. 煮一鍋水,加入少許米酒,薑片,水滾後將魷魚放入川燙備用
3. 高湯煮滾後將乾柴魚片捏碎加入高湯中提味,用小火燜煮一下
4. 將川燙好的魷魚,紅蘿蔔絲,筍絲,黑木耳絲放入高湯,中加沙茶醬,醬油
5. 再用太白粉水勾芡
6. 再照個人喜好加入烏醋即可(喜歡辣味可加辣油)